

## DAFTAR PUSTAKA

- Afif, M., 2009. Pembuatan Jenang dengan Tepung Biji Durian (*Durio zibethinus Murr*). *Skripsi*. Teknologi Jasa dan Produksi. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Andayani, R. Y. 1999. Standarisasi Mutu Bakso Berdasarkan Kesukaan Konsumen ; Studi Kasus Bakso di wilayah DKI Jakarta. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Barus, A. dan Syukri. 2008. *Agroekoteknologi Tanaman Buah-buahan*. USU-Press, Medan.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1995. Bakso Ikan. SNI 01-3819-1995. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Daniati, T. 2005. *Pembuatan Bakso Ikan Cucut dengan Bahan Tambahan Tepung yang Berbeda*. Universitas Negeri Semarang. Semarang
- Departemen Pertanian. 2012. Durian. <http://kalteng.litbang.deptan.go.id>. [3 Maret 2014].
- Iryanto. 1985. Pembuatan Sirup Glukosa dan Suspensi Pati hasil Perasan Ubi Kayu secara Enzimatis. *Skripsi* FATETA, IPB-Press, Bogor.
- Jombangkab, 2011. Durian. <http://www.jombangkab.go.id>. [8 maret 2014].
- Jufri, M., R, Dewi., Ridwan. A dan Firli. 2006. Studi Kemampuan Pati Biji Durian sebagai Bahan Pengikat dalam Tablet Ketoprofen Secara Granulasi Basah. *Majalah Ilmu Kefarmasian* 3(2):78 – 86.
- Kartika, B. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan* PAU Pangan dan Gizi Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Kartika, B., P. Hastutidan, dan W. Supartono. 1988. *Uji Indrawi Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Lestari, Y.E. 1999. Studi tentang Penggunaan Jenis Pati pada Konsentrasi dan Suhu Pengukusan Berbeda terhadap Sifat Fisik dan Kimia Bakso Ikan Tengiri (*Scomberomorus sp.*). *Tesis*. Program Studi Teknologi Pasca Panen. Kekhususan Teknologi Pasca Panen. Program Pascasarjana. Universitas Brawijaya. Malang
- Naruki, S dan S. Kanoni. 1992. *Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Ternak I*. Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

- Nasoetion, A. 1998. *Cara Penilaian Kualitas dan Konsumsi Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ngadiwaluyo, S. dan Suharjito. 2003. Pengaruh penggunaan Sodium Tripolyphosfat terhadap daya Simpan Bakso Sapi dalam berbagai Suhu penyimpanan. <http://www.pustakaipetek.com>. Diakses pada tanggal 12 Oktober 2014.
- Nurfiana. F., U Mukaromah., V.C Jeannisa., dan S. Putra. 2009. Pembuatan Bioethanol dari Biji Durian Sebagai Sumber Alternatif. Seminar Nasional V SDM Teknologi Nuklir. Yogyakarta.
- Nuriana, W. 2010. *Pemanfaatan Biji Durian Sebagai Upaya Penyediaan Bahan Baku Energi Alternatif Terbarukan Ramah Lingkungan*. Fakultas Teknik Universitas Merdeka. Madiun.
- Pandisurya, C. 1983. Pengaruh Jenis Daging dan Penambahan Tepung terhadap Mutu Bakso. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Purnomo, H. 1998. Teknologi Hasil Ternak Kaitannya dengan Keamanan Pangan Menjelang Abad 21. Pidato Pengukuhan Guru Besar dalam Ilmu Teknologi Hasil Ternak Pada Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Purnomo, H. dan Rahardyan, D. 2008. Bakso (*Traditional Indonesian Meatball*) *properties with postmortem condition and frozen storage*. *International Food Research Journal* 15(2): 101-108(2008)
- Radiyah, T. dan W,M. Agosto. 1990. Tepung tapioka (Edisi Revisi).Subang : BPTTG Puslitbang Fisika Terapan – LIPI, Hal. 10-13.
- Rahardjo, J. T. M. 1998. *Uji Inderawi*. Penerbit Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Rahayu, W. P. 1998. *Penuntun Pratikum Penilaian Organoleptik*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rukmana, R., 1996. Durian. Budi daya dan Pasca Panen. Kanisius, Yogyakarta
- Setio, R. W, D. Rosidi, dan E.S. Widyastuti. 2012. Pengaruh Penambahan Pati Biji Durian (*Durio Zibethinus Murr*) terhadap Kualitas Fisik Bakso Daging Ayam. Universitas Brawijaya, Malang.
- Setyowati, M.T. 2002. Sifat Fisik, Kimia dan Palatabilitas Nugget Kelinci, Sapi dan Ayam yang Menggunakan berbagai Tingkat Konsentrasi Tepung Maizena. Skripsi. Fakultas Peternakan. IPB. Bogor.

- Sufianti, F. 2002. Pengaruh Penambahan Tepung Bayam (*Manihot esculenta*, c) dan Terong Panjang (*Solanum melongena*, L) serta Margarin Kaya Asam Lemak tidak Jenuh terhadap Mutu cookies. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fapeta IPB. Bogor.
- Suprati, L. 2003. *Membuat Bakso Daging dan Bakso Ikan*. Kanisius, Yogyakarta.
- Sutomo, B. 2009. *Sukses Bisnis Bakso*. <http://budiboga.blogspot.com/2009/02/sukses-bisnis-bakso-ayam-daging-ikan.html> (diakses 24 Februari 2014)
- Soekarto, S. T. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhartara Karya Aksara, Jakarta.
- Soekarto, S. T. 1990. *Dasar-dasar Pengawetan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Bogor. IPB.
- Soemarno. 2007. Konsep Pengembangan Kawasan Agribisnis Komoditi Unggulan Wilayah. [www.marno.lecture.ub.ac.id](http://www.marno.lecture.ub.ac.id) (diakses 12 Oktober 2014)
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gajah Mada University Press, Yogyakarta
- Stadelman, W.J., V.M. Olson, G.A. Shmwell, and S. Pasch. 1988. *Egg and Poultry Meat Processing*. Ellis Haewood Ltd. England.
- Steel, R. dan J. K. Torrie. 1991. *Prinsip dan Prosedur Statistik*. PT.Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Trubus. 1995. Mengebunkan Durian Unggul. No. 304. tahun XXVI, Maret, Jakarta, hal. 2-7
- Wahyono. 2009. Karakteristik Edible film berbahan dasar Kulit dan Pati Biji Durian (*Durio Sp*) untuk pengemasan buah strawberry, *Skripsi*, UMS, hal 1-9
- Wibowo, S. 2006. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Wibowo, S. 2009. *Membuat 50 Jenis Bakso Sehat dan Enak*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Widyastuti, E. S. 1999. Studi Tentang Penggunaan Tapioka, Pati Kentang Dan Pati Modifikasi Dalam Pembuatan Bakso Daging Sapi. *Tesis*. Program Studi Ilmu Ternak. Program Pascasarjana Universitas Brawijaya. Malang.

Widyastuti, E. S., 1998. Morfologi Dan Tekstur Bakso Daging Sapi Dengan Bahan pengisi Tapioka Dan Pati Kentang Modifikasi. Laporan Penelitian. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Malang.

Winarno, F.G .1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarti, S dan Purnomo Y. 2006. *Olahan Biji Buah*. Trubus Agrisarana, Surabaya

Yuyun, A. 2008. *Panduan Wirausaha Membuat Aneka Bakso*. PT. Agro Media Pustaka. Jakarta.